

# ムース食の再加熱方法

日本ケアミール(株)

当製品を提供する際は冷凍状態のまま、電子レンジ又はスチコンで再加熱してください。

## ムース食 1人前セットの場合

### 【1】商品をパッケージから取り出す



- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯(朝・昼・夕食)の商品をパッケージ毎切り離します。
- ・容器の上シールをはがして商品を取り出します。
- ・ソースも取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。

### 【2】器やパットに並べる



- ・取り出したムース食を器やパットに並べます。

### 【3】冷凍状態のまま、料理名に沿ってムースをカットする



- 1人前セットは初めから1人前用に大きくカットしてありますが、提供する際は、料理名に沿ってカットして下さい(例… ムーにより、メイン料理、小鉢料理を半分又は三分の一、銀杏切り等にカットする) ※別途「1人前セットのレシピ集」を参照してください。

### 【4】ムース食を陶器の器に盛りつける



- ・カットしたムース食を陶器の器に並べます。
- ・皿の上から必ずラップをかけてください。

又は

### 【5】電子レンジで再加熱す



- ・冷凍状態のまま、ムース食を加熱して下さい。目安時間は500wで、

朝食:約1分40秒、昼食:約2分、夕食:約2分30秒ですが、時間は加減調整してください。  
・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください

### 【5-A】蒸し器で再加熱する



- ・皿の上から必ずラップをかけてください(湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります)

- ・蒸し器は事前に沸騰させておいて下さい。
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れて下さい。(目安時間は約8分~10分です)
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください

### 【6】加熱後に取り出してソースをかける



- ・加熱したソースを開封して、メイン料理の上からかけて下さい(ソースはお好みにより薄めたり、お好みの量をかけて下さい)
- ・一部商品には味付け済みのものもあります。

### 【7】完成



- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。 ※ごはん和汁物は付いておりません。お客様の方でご用意してください。

当日再加熱したムース食は、当日中にご使用して下さい。

## ムース食 単品の場合

### 【1】商品を段ボールから取り出す



- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯(朝・昼・夕食)の商品のみを取り出します。
- ・使用する時間帯のソースも取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。

### 【2】パッケージを開けて商品を取り出す



- ・ムース単品のパッケージを、はさみで開封し、中身を取り出し、パットに並べます。
- ・冷凍状態のままカットできます。

### 【3】冷凍状態のまま、人数分及び料理に沿ってカットす



- ・冷凍状態で各ムース1本を人数分にカットします(メイン用は1本当り320g、小鉢類は220gの内容量です)
- ・1人前のg数は自由にカットして下さい。
- ・食材名や料理名に沿ってカットして下さい

### 【4】カットしたムースを皿に盛り付けし、パットに並べる



- ・カットしたムース食を皿に盛り付けします。
- ・盛り付けした器をパットに並べます

### 【5】スチームコンベクションで再加熱する



- ・スチコンの設定はスチームモードで110℃、8分~10分設定を目安に加熱して下さい(状況により時間調整してください)
- ※中心温度を計測する場合は85℃ 1分

### 【6】加熱後に取り出してソース(別途調理の場合)をかける



- ・別途作っているソースがあれば、料理の上からかけて下さい。
- ・一部商品には味付け済みのものもあります(献立上では参考に料理名を設定しております)

### 【7】完成



- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。 ※ごはん和汁物は付いておりません。
- 当日再加熱したムース食は、当日中にご使用して下さい。